

		POLO 3	POLO 6
Dimensioni esterne - External dimensions - Außenmaße - Dimensions extérieures - Dimensiones externas	cm	22 × 55 × h46	31 × 55 × h50
Capacità vasca - Tub capacity - Beckeninhalt - Capacité cuve - Capacidad cubeta	lt	2.75	6
Potenza installata - Installed power - Nennleistung - Puissance installée - Potencia instalada	W	304	390
Tensione - Voltage - Spannung - Tension - Tension	V	230/1	230/1
Gas refrigerante - Cooling gas - Kühlgas - Gaz réfrigérant - Gas refrigerante	Kg	0.11 (R134a)	0.15 (R134a)
Portata oraria - Whipped cream flow rate - Stundenleistung Schlagsahne - Débit horaire de crème - Caudal horario	lt/h	100	130
Tipo (classe) - Type - Klasse - Type - Tipo		N	N

- Interruttore generale
On/Off switch
1 Hauptshalter
Interrupteur général
Interruptor general

- Interruttore omogenizzatore
Switch homogenisator
2 Schaltknopf homogenisator
Poussoir homogénéisateur
Interruptor para

- Pulsante erogatore
Delivery button
3 Ausgabedruckknopf
Poussoir de distribution
Interruptor de distribución

- Targhetta caratteristiche
Data plate
4 Typenschild
Plaque signalétique
Etiquetas características

- Coperchio
Cover
5 Tür
Porte
Tapa

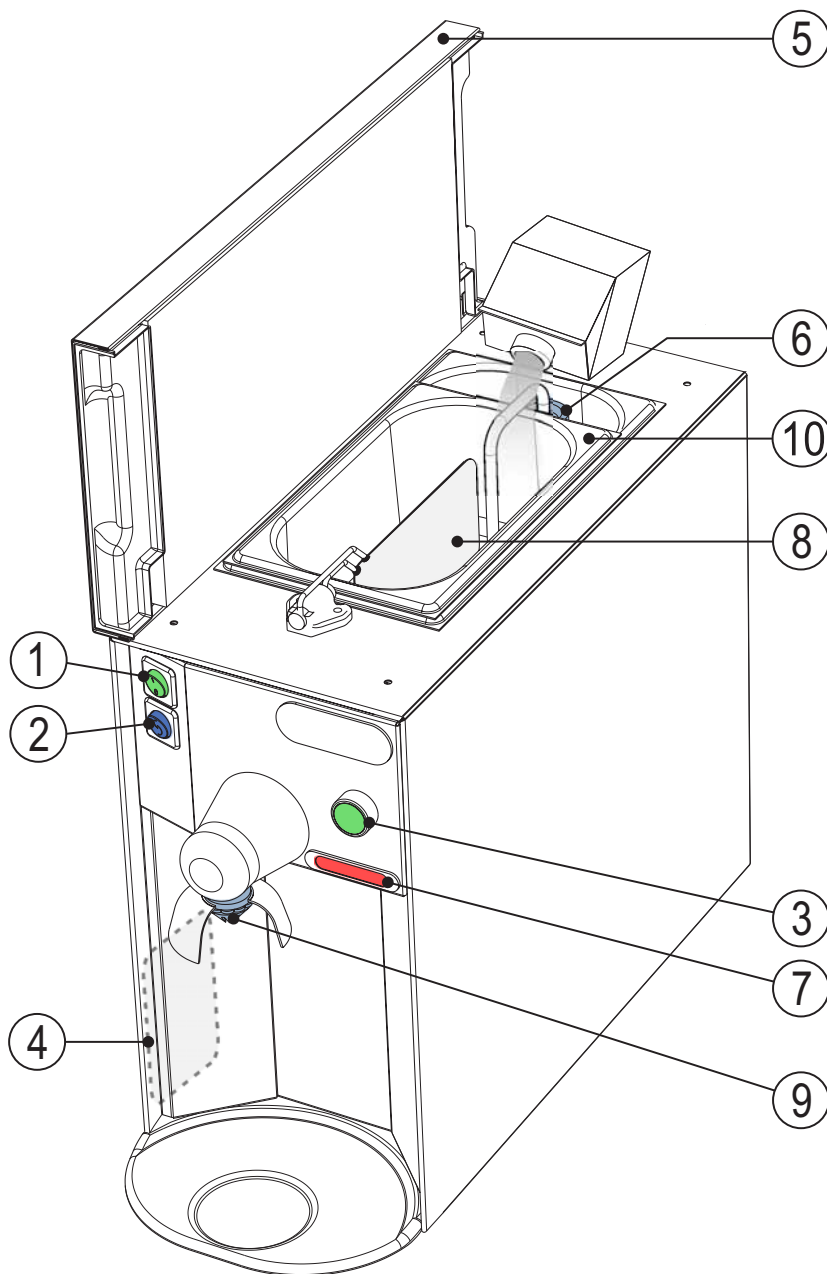
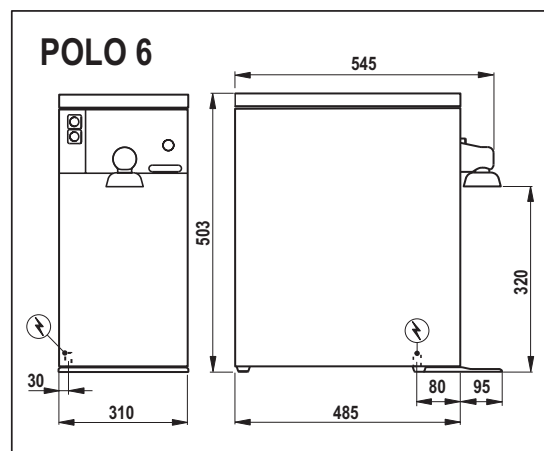
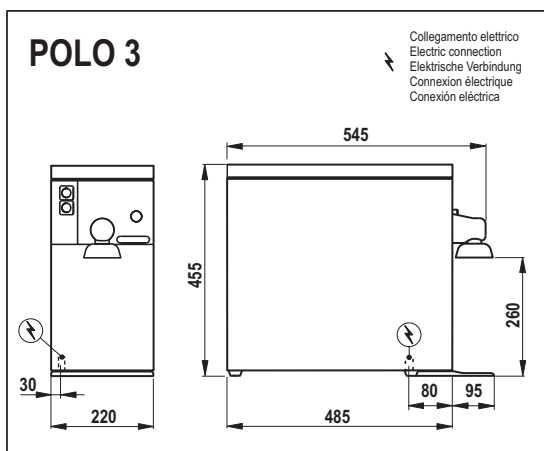
- Regolatore panna-aria
Cream-air regulator
6 Sahne-Luft Regler
Crème air Régulateur
Regulador nata-aire

- Termometro
Thermometer
7 Thermometer
Thermomètre
Termómetro

- Paletta
Shovel
8 Schaufel
Palette
Pared

- Ugello decoratore
Decorative nozzle
9 Dekorationsduse
Gicleur décorateur
Tobera decoradora

- Vaschetta
Container
10 Behälter
Bac
Cubeta



MONTAPANNA POLO 3 - POLO 6**Avvertenze generali**

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti della Direttiva: **73/23/CEE** "Bassa Tensione". La verifica è stata eseguita seguendo le Norme **EN60335-1** "Sicurezza d'apparecchi elettrici d'uso domestico e similare", **EN60335-2-24**, Compatibilità elettromagnetica **EN55104**, **EN55014**, **IEC1000-4-2**, **IEC1000-4-4**, **IEC1000-4-5**, **IEC1000-4-11**, **ENV50141**.

Questa apparecchiatura è concepita unicamente per montare la panna, ogni altro tipo d'impiego è da ritenersi improprio; è destinata solo ad uso professionale da parte di personale qualificato. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza. Si consiglia inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati.

Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

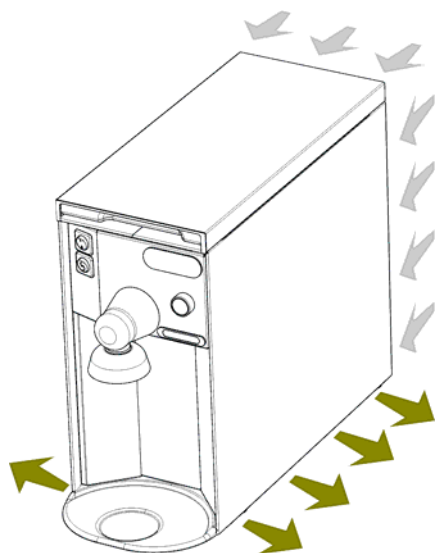
I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche "4" (fig. 1) applicata all'esterno del fianco.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI.



L'allacciamento, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguiti a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese, in conformità alle presenti istruzioni.

Aerazione

La macchina deve funzionare in ambienti la cui temperatura sia compresa tra i 16° e i 32°C. Non deve essere impedita la libera circolazione d'aria lungo il margine della testata posteriore della macchina e negli spazi compresi tra i piedini e il piano d'appoggio.

Collegamento alla rete

Prima di procedere al collegamento sono da raffrontare i dati relativi le predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

L'apparecchio è fornito con il cavo d'alimentazione; l'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo.

Il dispositivo d'interruzione deve essere facilmente accessibile.

Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C. Qualora dovesse essere sostituito il cavo d'alimentazione seguire le indicazioni dello schema elettrico allegato all'apparecchio. Il cavo d'alimentazione non dovrà presentare caratteristiche inferiori a H05 VVF e dovrà avere una sezione minima 1,5 mm² × 3.

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato

Accensione

- L'apparecchiatura deve essere accesa 8 ore prima dell'utilizzo
- Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
- Attivare l'interruttore "1" (fig. 1); l'accensione della lampada spia verde indica la presenza di tensione.
- Prima di erogare il prodotto accertarsi che il termometro "7" (fig. 1) abbia raggiunto la temperatura di almeno 6°C.

Attenzione!

Non utilizzare panna liquida che abbia subito il gelo

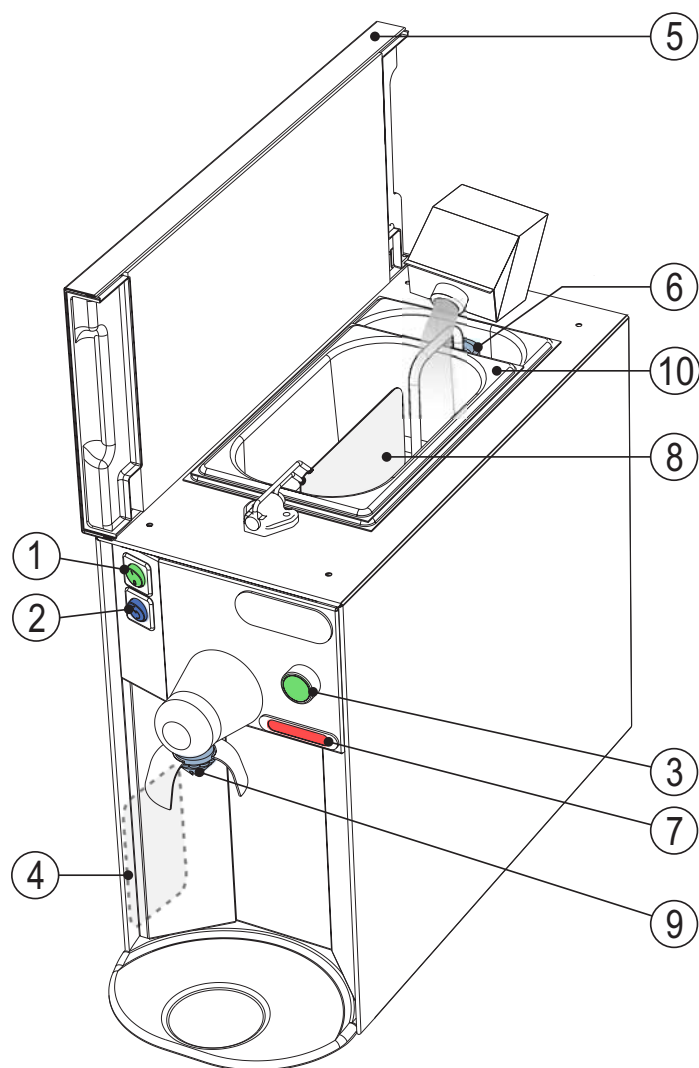


Fig.1

OMOGENEIZZATORE PANNA LIQUIDA

Usare panna liquida avente circa il 30% di grassi. Versare nella vaschetta "10" (fig. 1-2) panna liquida **senza grumi** con temperatura tra 1° e 4°C.

Inserire la paletta "8" (fig. 2) nel giunto "11" (fig. 2), accendere l'interruttore "2" (fig. 1) che fa muovere pendolaramente tale paletta, vengono così impediti la separazione dei grassi dal liquido e la stratificazione della temperatura della panna liquida.

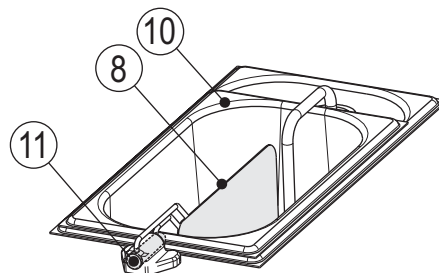


Fig. 2

EROGAZIONE DELLA PANNA MONTATA

Posizionare inizialmente il regolatore "6" (fig. 3) come in figura. La panna montata esce dall'ugello decorativo "9" (fig. 1) quando viene premuto il pulsante di erogazione "3" (fig. 1).

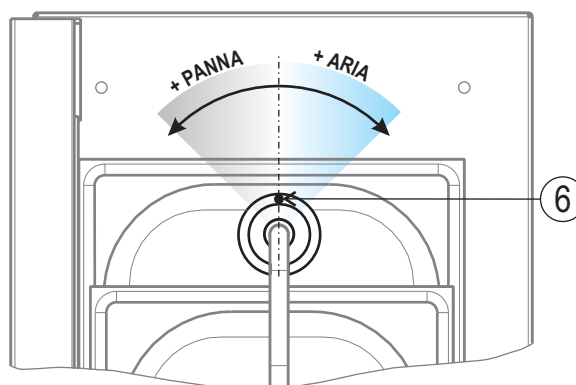


Fig. 3

MANCATA EROGAZIONE ALL'AVVIAMENTO

Verificare che le viti di bloccaggio "D" (fig. 4) siano ben avvitate. Qualora entro circa 20 secondi di azionamento del pulsante "3" (fig. 1) non si verifichi l'erogazione versare nell'apposito imbuto "6" (fig. 1) un cucchiaino di panna liquida. La macchina produce una miscela aria-panna con rapporto registrabile ruotando il regolatore "6" (fig. 3) come indicato dalle frecce: la rotazione in senso orario riduce il liquido nella miscela erogata e l'arricchisce d'aria.

Spegnimento

Disattivare l'interruttore "1" (fig. 1), lo spegnimento della lampada verde indica l'interruzione dell'alimentazione.

Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!

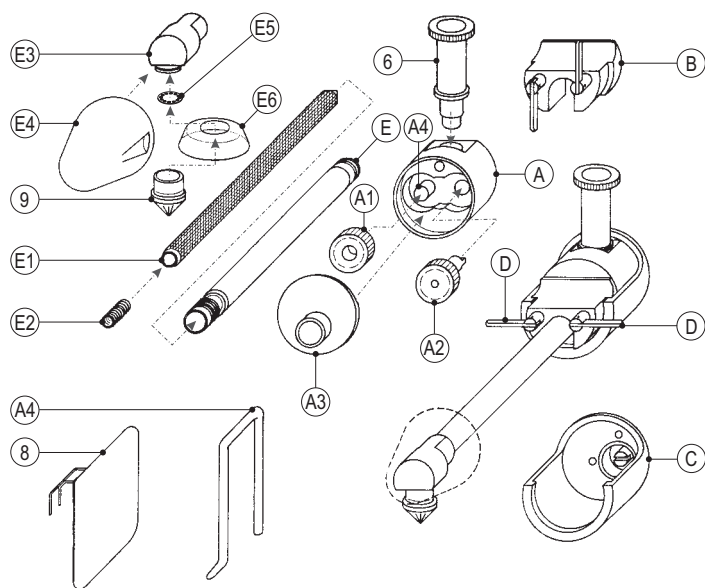


Fig.4

MANUTENZIONE E PULIZIA

Lavare periodicamente, in base all'uso i particolari a contatto con la panna, tutti estraibili dalla macchina manualmente. Le varie guarnizioni possono rimanere sempre nelle rispettive sedi.

LAVAGGIO RAPIDO SENZA SMONTAGGIO

Premere l'interruttore generale "1" (fig. 1) led verde acceso, collocare un contenitore sul piattello, sfilare il tubo "A4" (fig. 4), premere il pulsante d'erogazione "3" (fig. 1) versando del liquido detergente tiepido nell'imbuto del regolatore "6" (fig. 1).

MONTAGGIO, SMONTAGGIO GRUPPO POMPA

Vedi fig. 4. Il miscelatore "E1", con l'estremità conica rivolta verso la pompa, va inserito nel condotto "E" e la molla "E2" nel foro del miscelatore stesso. Avvitare l'erogatore "E3" sul condotto "E" orientandone l'uscita verso il basso, inserire orizzontalmente la cuffia "E4" e, dal basso in alto, il piattello "E5", la cuffia "E6" e l'ugello decoratore "9" ruotandolo su se stesso. Il condotto "E" si libera allentando di un quarto di giro le due viti "D" a maglia e sfilando verso l'alto la staffa "B". La pompa "A" è ora libera di sfilarsi orizzontalmente e poi verso l'alto; per staccare il guscio "A3" inserire nella sua sede il condotto "E" il quale facilita la rimozione. **Il montaggio si esegue con ordine inverso dello smontaggio.** Dopo aver montato il corpo "A" far ruotare a mano il pignone "A2" per innestarlo nel traino "C"; inserire quindi la corona dentata "A1" e il guscio "A3" accostandolo prima con l'apposita nicchia al perno "A4" di riferimento. Bloccare le viti a maniglia "D" con la sola pressione delle dita.

Comportamento in caso di guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti che nel nostro caso sono di ottima fattura, ma possono essere causati da sbalzi di tensione, da polvere e/o sporco che penetra nei componenti funzionali. In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale staccare sempre l'alimentazione elettrica ed avvisare il servizio d'assistenza autorizzato.

Manutenzione



L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici, si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol.
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione.

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.

Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

SUGGERIMENTI E CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE

- Leggere attentamente il libretto d'istruzione a corredo dell'apparecchiatura.
- L'apparecchio deve essere acceso 8 ore prima dell'erogazione di panna montata.
- Pulire sempre la macchina a fine ciclo di lavoro.

Dopo ogni funzionamento (meglio se ogni fine giornata) smontare e pulire i particolari con detersivo per stoviglie ed acqua calda.

NB: non è necessario togliere le guarnizioni dalle loro sedi.

Risciacquare i particolari con acqua fredda, asciugarli e rimontarli.

Avvitare le viti di serraggio della pompa manualmente "senza forzare".

Prima di riutilizzare la montapanna verificare che la temperatura nella cella, indicata dal termometro, sia inferiore o uguale a 6°C. L'omogeneità della bassa temperatura di tutti i particolari è alla base del buon funzionamento della montapanna.

- Inserire panna liquida (con minimo 30% di grassi) a temperatura di conservazione 4°C. Essa non deve contenere grumi o aver subito gelo. Non aggiungere o miscelare zucchero con la panna poiché i granelli potrebbero rovinare irrimediabilmente gli organi della pompa.
- Nel caso l'erogazione della panna montata non s'innesci dopo 3 tentativi da 20 secondi ciascuno, versare 1 o 2 cucchiaini di panna liquida nell'imbuto del regolatore della miscela panna-aria (dove entra il tubo pescante in inox nella pompa).

IN CASO DI MANCATA EROGAZIONE DELLA PANNA EFFETTUARE LE SEGUENTI VERIFICHE:

- La panna utilizzata deve essere fresca, di buona qualità con almeno il 30% di grassi, non deve contenere grumi o aver subito il gelo.
 - La temperatura della cella a regime non deve superare i 6~8°C. Se l'apparecchiatura non raggiunge la temperatura di regime dopo 8 ore dall'accensione, occorre intervenire sul circuito frigorifero: questa operazione deve essere effettuata solamente da personale qualificato.
 - Le guarnizioni, indicate sull'esploso, devono essere tutte presenti, montate opportunamente nelle loro sedi, in buono stato, prive di crepe o lacerazioni. Per una corretta manutenzione della macchina si consiglia di sostituire periodicamente le guarnizioni con l'apposito KIT.
 - Nel caso la pompa non giri a sufficienza verificare che:
 1. Gli ingranaggi siano perfettamente montati sulla pompa. Per un ulteriore controllo, gli ingranaggi della pompa, solitamente assemblati esternamente alla macchina, devono poter girare liberamente a mano.
 2. I particolari del corpo pompa e gli ingranaggi non abbiano subito urti o deformazioni; eventualmente procedere con la loro sostituzione.
 3. La cinghia di trasmissione all'interno del pannello posteriore non slitti. Per questa operazione rivolgersi solamente a personale autorizzato.
-

È CONSIGLIABILE EFFETTUARE MANUTENZIONI PERIODICHE SULLA MACCHINA; A TAL PROPOSITO CINGHIA E GUARNIZIONI SONO IPARTICOLARIMAGGIORMENTE SOGGETTI AD USURA.

CREAM WHIPPING MACHINE POLO 3 - POLO 6**General instructions**

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directive **73/23/CEE** "Low Voltage". The check has been carried out by following the **EN 60335-1** Standard for the "Safety of electric appliances for domestic use and similar"; **EN60335-2-24**; Electromagnetic Compatibility **EN55104**; **EN55014**; **IEC 1000-4-2**; **IEC 1000-4-4**; **IEC1000-4-5**; **IEC 1000-4-11**; **ENV 50141**.

This appliance shall be installed by a qualified technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as the instructions in this manual.

The appliance shall be used exclusively by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed. The appliance should be checked once a year by a qualified technician.

Switch off the appliance in case of malfunctioning or failure.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dismantle the packaging, follow local directives.

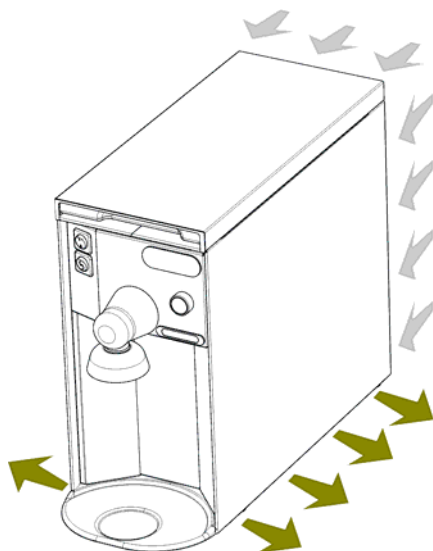
The technical specifications of the appliance can be found on the data plate "4" (fig.1) located outside on the side of panel.

When installing the appliance, observe:

- All applicable national laws in effect.
- All regional or local regulations, such as building codes.
- Directives and regulations of the local electrical energy supplier.
- Accident prevention regulations in effect.
- Fire prevention regulations.
- Applicable I.E.C. regulations.



Connections to the mains, installation, and maintenance of the appliance shall be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

Ventilation

This unit is designed to operate at ambient temperatures between 16°C and 32°C.

In order to ensure adequate ventilation, the rear panel and the space underneath the unit must not be obstructed.

Connection to the mains

Before connecting the appliance to the mains, compare the electrical set-up data on the data plate to the characteristics of the local electrical energy supply.

The appliance is equipped with a connecting cable to which the installer must connect a circuit breaker which cuts off the flow of electricity in all poles; the distance between the open contacts must be at least 3 mm. The circuit breakers must be easy to reach.

The cable must not be placed near heat sources. The area around the cable must not have a temperature above 50°C. If the cable must ever be replaced, consult the wiring diagram attached. The power supply cable must not have characteristics inferior to H05 VVF and must have a minimum cross-section of 1.5 mm² × 3. This operation must be carried out by a specialised technician.

Switch the appliance on

- The appliance must be switched on 8 hours before use.
- Press the circuit breaker switch to connect the appliance to the mains.
- Press on the switch "1" (Fig. 1); when the green light is on, the machine is connected to the power supply.
- Before proceeding with the delivery of the whipped cream be sure that thermometer "7" (Fig. 1) has reached almost 6°C.

Attention!
Do not use cream previously frozen.

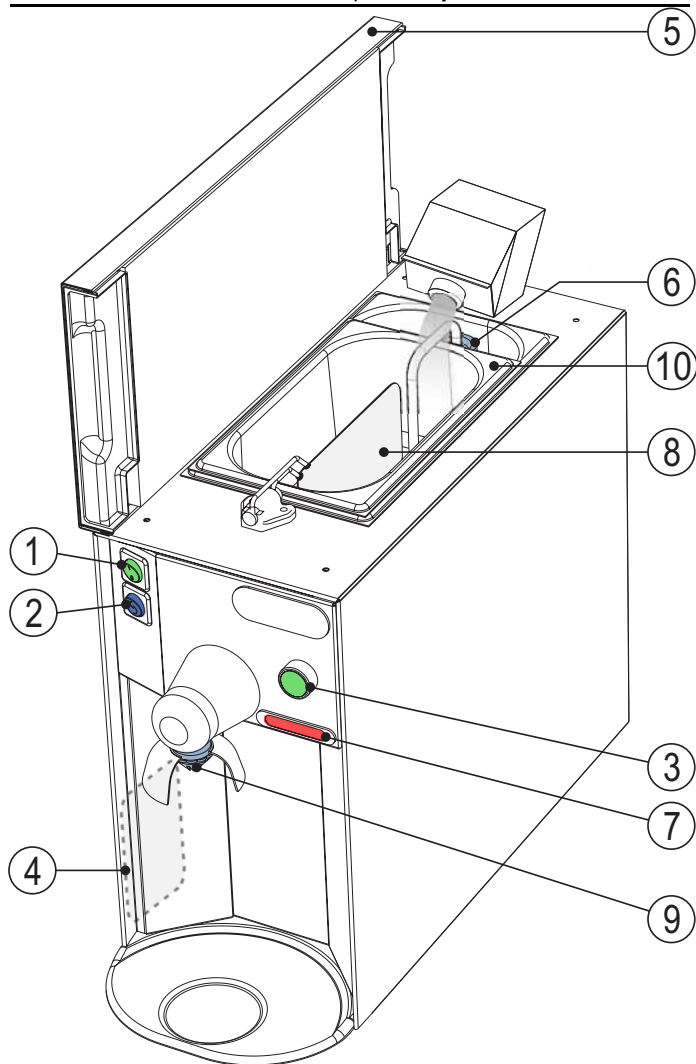


Fig.1

LIQUID CREAM HOMOGENISATOR

Use liquid cream with a fat content of approximately 30%.
Pour the liquid cream which must be without lumps into the tank "10" (Fig. 1-2).

The temperature of cream should be between 1° and 4°C.

Insert the paddle "8" (Fig. 2) into the housing "11" (Fig. 2), switch the machine on "2" (Fig. 1) so that the paddle begins to move from side to side.

This prevents separation of the fat from the liquid and avoids stratification of the temperature of liquid cream.

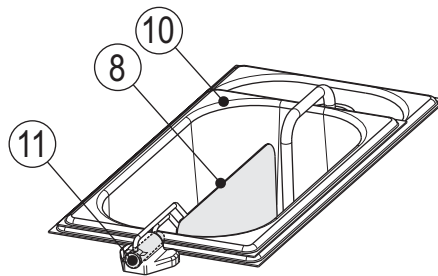


Fig. 2

DELIVERY OF WHIPPED CREAM

Turn the regulator "6" (Fig. 3) as shown in the figure.

The whipped cream is delivered through the decoration nozzle "9" (Fig.1) when the delivery button "3" (Fig. 1) is pressed.

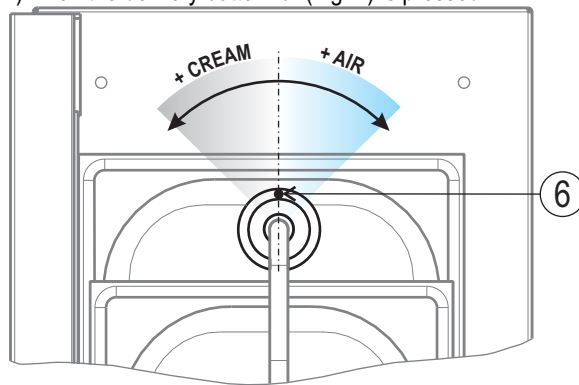


Fig. 3

IN CASE OF UNDELIVERY OF WHIPPED CREAM

Check that the locking screws "D" (Fig. 4) are well tightened.

If no cream is produced about 20 seconds after pressing the delivery button "3" (Fig. 1), pour a teaspoonful of liquid cream into the funnel of the regulator "6" (Fig. 1).

The machine produces a mixture of air and cream; this mix can be regulated "6" (Fig. 3) by the arrows.

Turn clockwise to reduce the amount of liquid in the mixture and to increase the quantity of air.

Turning the appliance off

Turn the switch off "1" (Fig. 1): when the green light turns off, the machine is disconnected from the power supply.

Press the circuit breaker switch to disconnect the appliance from the mains.

Do not wash the appliance with water jets, as water might reach the electric components, resulting in faulty operation and damage to safety system!

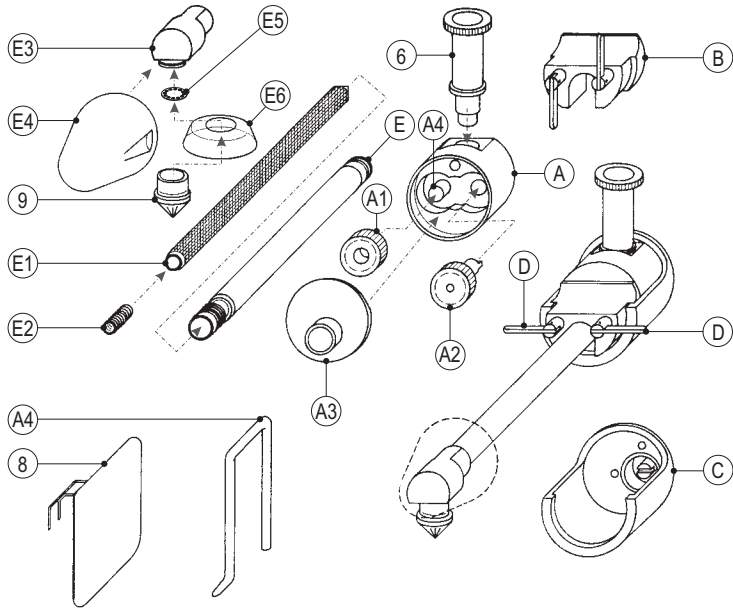


Fig.4

MAINTENANCE AND CLEANING

In relation with the use of the machine, wash periodically all parts in contact with the liquid cream. They can be manually taken out from the machine. The gaskets may be left in position when the parts are removed.

QUICKLY WASH WITHOUT DISMANTLING

Press the ON/OFF switch "1" (Fig. 1) the green led will light; place an empty receptacle on the plate, detach the tube "A4" (Fig. 4), and press the delivery button "3" (Fig. 1) while pouring a lukewarm detergent solution into the regulator funnel "6" (Fig.1).

ASSEMBLY, DISMANTLING OF THE PUMP

See Fig. 4.

Insert the mixer element "E1", with the conical end facing the pump, into the tube "E" and insert the spring "E2" into the mixing element. Screw the delivery outlet "E3" on the tube "E" with the outlet facing down, fit the cover "E4" and from bottom to top, diffuser plate "E5", the cap "E6" and the decorating nozzle "9" turning itself.

The tube "E" can be removed by loosening a quart turn the two butterfly screws "D" and lifting off the bracket "B".

The pump "A" can now be removed by sliding first horizontally and then upwards; insert the tube "E" into its housing in order to facilitate removal of the cover "A3".

To assemble, follow the same procedure in reverse order. After fitting the pump "A", turn manually the pinion "A2" in order to insert it into its seating "C"; insert the cod "A1" and the cover "A3" after positioning the cover with the reference seating in alignment with the pin "A4". Tighten the butterfly screws "D" manually.

Failure to function properly

Failure to function does not always depend on the quality of components used. These appliances are manufactured using top quality components. Failure may be caused by voltage surges, or dust and dirt in the operating components. In any situation where improper functioning of the appliance is suspected, turn it off and disconnect it from the mains. Call the authorized repair service.

Maintenance



The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low, we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.

All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly.

90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.

In observance of the dismantling regulations completing remove the power cable.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

SUGGESTIONS AND/OR ADVICES ABOUT USE AND MAINTENANCE

- Read carefully the indications you will find together with the appliance.
- The appliance must be switched on 8 hours before the cream-supply.
- Clean the appliance at the end of the use. After each use (or, anyhow, at the end of the day) dismantle and clean the parts with washing-up liquid and hot water.

Note well: The gaskets may be left in their position while removing the parts.

Rinse the parts with cold water, dry them up and reassemble.

Screw the locking screws of the pump, without striving.

Before using the appliance again, be sure that the temperature in the cell, indicated by the thermometer, is lower or equal to 6°C.

The homogeneity of the lower temperature of each part is essential for the good functioning of the appliance.

- Insert liquid cream (with a minimum of 30% of fats) at a preservation temperature of 4°C. The cream doesn't have to be lumpy or previously frozen. Do not add or mix sugar with the cream because the grains could irreparably damage the parts of the pump.
- In case the supply of the whipped cream does not occur after 3 attempts of 20 second each, pour 1 or 2 spoons of liquid cream into the funnel of the cream-air mixer (where the pipe comes into the pump).

IN CASE OF FAILURE OF CREAM SUPPLY, CARRY OUT THE FOLLOWING CHECKS :

- The cream must be fresh, good-quality and with a minimum of 30% of fats; it doesn't have to be lumpy or previously frozen.
- The temperature in the cell, at the maximum speed, doesn't have to exceed 6~8°C. If the appliance does not reach the temperature after 8 hours from the switching on, you have to operate on the refrigerant circuit: this operation must be executed by qualified personnel.
- The gaskets, shown in the exploded view, must be all present, fixed correctly in their own place, in good condition, lacking in cracks or tearing. We suggest you to replace often the gaskets with the special KIT, in order to achieve a right maintenance of the appliance.
- In case the pump does not sufficiently spin, be sure that:
 1. The gears are correctly fixed on the pump. Moreover, they are usually assembled outside the appliance and should be able to hand spin freely.
 2. The parts of the pump and the gears have to be lacking in pushes or deformations. At any rate, arrange for their replacement.
 3. The drive belt, placed inside the back panel, does not slip. In this case, apply to specialized personnel only.

WE HIGHLY RECOMMEND SCHEDULED MAINTENANCE ON THE APPLIANCE. THE BELT AND THE GASKETS ARE THE MOST PERISHABLE PARTS.

SAHNEAUTOMAT POLO 3 - POLO 6**Allgemeine Anmerkungen**

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte sind nach den Vorschriften "Niederspannung" **73/23/CEE** hergestellt. Der Test wurde gemäß der Norm **EN 60335-1** „Sicherheit von Elektrogeräten für den häuslichen Gebrauch oder ähnliches“, **EN60335-2-24**; Elektromagnetische Kompatibilität **EN55104**; **EN55014**; **IEC 1000-4-2**; **IEC 1000-4-4**; **IEC1000-4-5**; **IEC 1000-4-11**; **ENV 50141** durchgeführt.

Die Installation muss von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Das Gerät darf ausschließlich von gebührend geschultem Personal und für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Außerdem wird empfohlen, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.

Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

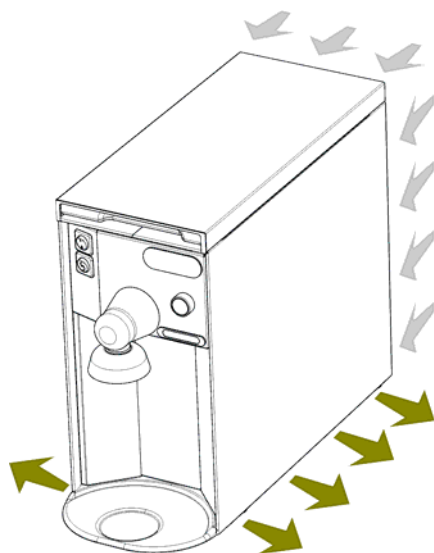
Die technischen Daten sind am Typenschild angeführt, das sich auf der Aussenseite der Seitenblende befindet.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Vorschrift der gültigen Gesetze der Materie
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften
- Vorschriften und Regel des Stromwerkes
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Vorschriften der Brandverhütung
- Entsprechende Vorschriften CEI



Alle Maßnahmen bezüglich elektrischem Anschluß, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Belüftung

Die einwandfreie Funktion des Geräts wird bei einer Raumtemperatur, die zwischen 16°C und 32°C liegt, garantiert. Für freie Luftzirkulation an der Rück- und Oberseite des Geräts, sowie zwischen Standbeinen und Auflagefläche muss gesorgt werden.

Netzanschluss

Vor dem elektrischen Anschluss sind die entsprechenden Daten des Gerätes (Typenschild) mit dem lokalen Elektroanschluss zu vergleichen.

Das Gerät wird mit einem Anschlusskabel geliefert.

Der Installateur muss für die Anbringung eines Hauptschalters sorgen, welcher die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen. Die Vorrichtung zur Stromunterbrechung muss leicht zugänglich sein.

Das elektrische Kabel muss von Hitzequellen fern gehalten werden, die eine Temperatur von 50°C übersteigen. Sollte das Speisungskabel ausgetauscht werden, ist der beiliegende Schaltplan zu berücksichtigen. Das Netzkabel muss mindestens die Eigenschaften H05 VVF und einen Mindestquerschnitt von 1.5 mm² × 3 aufweisen. Diese Maßnahme muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Inbetriebnahme

- Das Gerät muss 8 Stunden vor Gebrauch eingeschaltet werden.
- Den Hauptschalter bauseits des Gerätes einschalten.
- Den Schalter "1" (Abb. 1) einschalten; das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet das Vorhandensein von Spannung.
- Beachten Sie, dass der Thermometer "7" (Abb. 1) einen Temperaturwert von mindestens 6°C anzeigen muss, bevor die Sahne auszugeben.

Achtung!

Keine zuvor gefrorene Sahne benutzen.

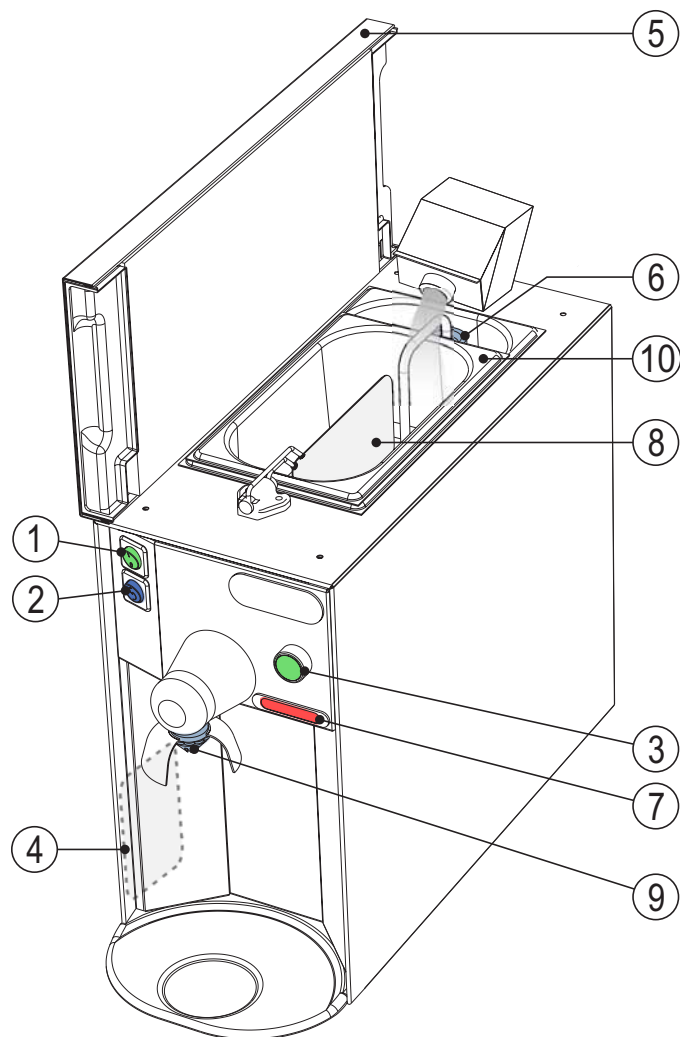


Abb. 1

HOMOGENISATOR FÜR FLÜSSIGE SAHNE

Flüssige Sahne mit einem Fettgehalt von ca. 30% verwenden. Gießen die flüssige Sahne ohne Klumpen in der Wanne "10" (Abb. 1-2) mit Temperatur zwischen 1° und 4°C ein.

Die Schaufel "8" (Abb. 2) in das Gelenk "11" (Abb. 2) einführen, den Hauptschalter "2" (Abb. 1), der in die Pendelbewegung dieser Schaufel, in Gang setzt, einschalten; auf diese Weise wird die Trennung des Fettes von der Flüssigen und die Schichtbildung der flüssigen Sahne verhindert.

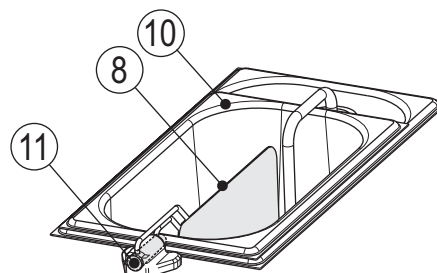


Abb. 2

SCHLAGSAHNE-AUSGABE

Am Anfang den Regler "6" (Abb. 3), wie in der Abbildung gesetzt, einstellen. Die Schlagsahne tritt bei Druck "3" (Abb. 1) auf den Ausgabe-Druckknopf "9" (Abb. 1) aus der Dekorationdüse aus.

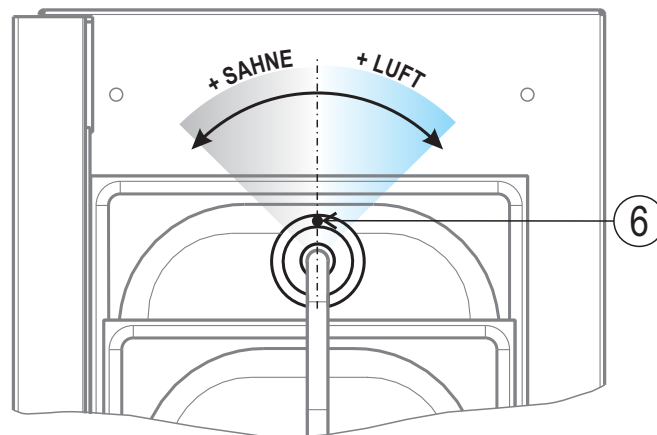


Abb. 3

KEINE SCHLAGSAHNE-AUSGABE

Überprüfen Sie ob die beiden Griffschrauben "D" (Abb. 4) festgeschraubt sind. Wenn innerhalb von 20 Sec. nach Drücken des Druckknopfes "3" (Abb. 1) keine Ausgabe erfolgt, einen Teelöffel flüssiger Sahne in den einen dafür vorgesehenen Trichter am Regler "6" (Abb. 1) gießen. Die Maschine stellt ein Luft-Sahne Mischung her, dessen Verhältnis durch Steuerung des Reglers "6" (Abb. 3) wie von den Pfeilen angegeben, einstellbar ist: durch Drehen im Uhrzeigersinn wird das Gemisch mit Luft angereichert und die enthaltene Flüssigkeit vermindert.

Ausschalten

Den Schalter "1" (Abb. 1) ausschalten; das Erlöschen der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass keine Spannung mehr vorhanden ist.

Den Hauptschalter bauseits des Gerätes ausschalten.

Zur Reinigung des Gerätes keinen Wasserstrahl verwenden, da das Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile den einwandfreien Betrieb des Gerätes und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte!

WARTUNG UND REINIGUNG

Die mit der Sahne in Berührung gekommenen Teile, je nach dem Grad der Benutzung, regelmäßig waschen. Diese Teile sind alle von Hand aus der Maschine herausziehbar. Es ist nicht nötig, die verschiedenen Dichtungen auszubauen.

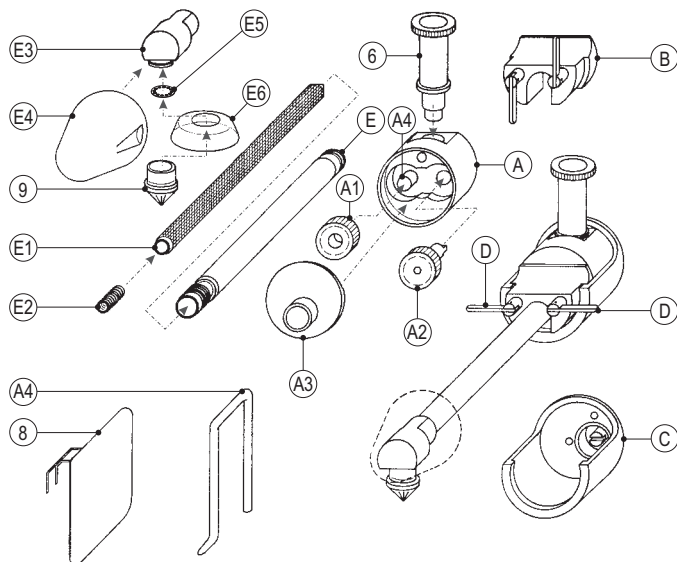


Abb.4

ZUM SCHNELLEN WASCHEN OHNE AUSBAU

Den Hauptschalter "1" (Abb. 1) drücken, grüne Leuchtanzeige eingeschaltet. Ein Gefäß auf die Tropfschale stellen, das Rohr "A4" (Abb. 4), herausziehen, das Ausgabedruckknopf "3" (Abb.1) bei gleichzeitigem gießen eines lauwarmen Flüssigreinigungsmittel in die Öffnung des Reglers "6" (Abb. 1).

MONTAGE, DEMONTAGE VON PUMPE-GRUPPE

Siehe Abb. 4. Der Mixer "E1", mit dem kegelförmigen Ende zur Pumpe gerichtet, in das Rohr "E" einführen, und die Feder "E2" in die Öffnung des Mixers selbst einsetzen. Schrauben die Ausgabedüse "E3" auf das Rohr "E"; die nach unten gerichtet sein muss, die Haube "E4" waagrecht und von unten nach oben die Platte "E5", der Kasten "E6" und die Dekorationsdüse "9" durch drehen einfügen. Das Rohr "E" löst sich, indem die beiden Griffschrauben "D" um eine Viertelumdrehung gelockert werden und die Halterung "B" nach oben herausgezogen zu wird. Die Pumpe "A" ist nun frei, um waagrecht und dann nach oben herausgezogen zu werden; um die Lagerschale "A3" zu entfernen, das Rohr "E" in ihren Sitz einführen, um so das Herausnehmen der Schale zu erleichtern. **Der Wiederaufbau wird in umgekehrter Reihenfolge hinsichtlich der Numerierung der Bauteile durchgeführt.** Nach der Montage der Pumpe "A", das Zahnrad "A2" von Hand drehen, um es in Antrieb "C" einzufügen, danach das Zahnrad "A1" und die Lagerschale "A3" einsetzen, wobei die Schale zuvor mit der entsprechenden Öffnung am Stift "A4" genähert wird. Die Schrauben "D" nur mit dem Druck der Finger blockieren.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall aus bester Qualität bestehen. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte ein unregelmäßiger Betrieb des Gerätes festgestellt werden, muss

dasselbe abgestellt und die elektrische Leitung vom Netz getrennt werden. Es muss der autorisierte Kundendienst verständigt werden. Auf jeden Fall muss die Reparatur von Fachleuten durchgeführt werden. Dies würde die Garantie zum Verfall bringen!

Wartung



Die Geräte benötigen außer der üblichen Reinigung keine besondere Wartung. Es wird empfohlen, das Gerät einmal im Jahr von Fachpersonal kontrollieren zu lassen und zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie

- Polypropylen: Bänder

- Polystyrolschaum: winkelförmiges oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

EMPFEHLUNGEN UND VORSCHLÄGE FÜR DEN OPTIMALEN GEBRAUCH UND WARTUNG DES GERÄTES

- Die beiliegende Gebrauchsanweisung ist sorgfältig zu lesen.
- Das Gerät muss 8 Stunden vor Gebrauch eingeschaltet werden.
- Am Ende jedes Betriebszyklus, ist das Gerät zu reinigen.

Nach jeder Verwendung (besser am Ende des Tages), sind die Teile zu zerlegen und mit Seifen- und Warmwasser zu reinigen.

Achtung: Die mehreren Dichtungen können in ihren eigenen Sitzen eingesetzt bleiben.

Die Bestandteile sind später mit Kaltwasser zu spülen, abzutrocknen und wieder zusammenzusetzen.

Die Spannschrauben der Pumpe sind nur mit dem einzigen Fingerdruck zu blockieren.

Bevor das Gerät wieder in Betrieb zu setzen, ist es immer zu beachten, dass der vom Thermometer angezeigte Temperaturwert in der Kühlzelle niedriger als 6°C steht.

Auf der Grundlage von einem guten Betrieb des Sahneautomaten, ist es empfohlen, dass alle Bestandteile die gleiche homogenere Temperatur haben.

- Flüssige Sahne (mit einem Fettgehalt von ca. 30% und einer Aufbewahrungstemperatur bis zu 4°C) ist zu verwenden. Keine zuvor gefrorene oder mit Klumpen Sahne benutzen. Kein Zucker der Sahne zusetzen und beimischen, weil die Körnchen die Pumpenelemente beschädigen können.
- Wenn nach 3 Drücken des Druckknopfes von innerhalb 20 Sek. keine Ausgabe erfolgt, ist ein Teelöffel flüssiger Sahne in den Trichter des Luft-Sahne Reglers (genau in dem das Rohr aus Edelstahl hineingesteckt ist) zu gießen.

FALLS KEINE SCHLAGSAHNE-AUSGABE ERFOLGT, SIND DIE FOLGENDEN PRÜFUNGEN VORZUNEHMEN :

- Die Sahne muss frisch und hochwertig (mit einem Fettgehalt von ca. 30%) sein; keine zuvor gefrorene oder mit Klumpen Sahne benutzen.
- Der Temperaturwert in der Kühlzelle soll nicht 6-8°C übersteigen. Wenn das Gerät die Betriebstemperatur 8 Stunden später der ersten Einschaltung nicht erreicht, ist es auf den Kühlkreislauf zu wirken; diese Aktion muss nur vom qualifizierten Personal durchgeführt werden.
- Alle Dichtungen, laut Explosions-Zeichnung, müssen gut aufbewahrt, ohne Risse und in ihren entsprechenden Sitzen aufgebaut werden. Für die gute Wartung des Gerätes, ist es empfohlen, alle Dichtungen (siehe unseren vorgeschlagen Satz Dichtungen) periodisch zu wechseln.
- Im Falle der Pumpe nicht genügend läuft, sind die folgenden Punkte zu beachten:
 1. Die Getriebe müssen perfekt in der Pumpe zusammengebaut werden; zur weiteren Prüfung, ist es zu überprüfen, dass die gewöhnlich außer dem Gerät montierten Pumpengetriebe auch in der Hand frei laufen können.
 2. Die Bestandteile des Pumpenkörpers und die Getriebe müssen vollständig ohne Stöße und Verbiegungen sind; dagegen müssen diese ausgetauscht werden.
 3. Der Treibriemen auf der Hinterseite des Geräts rutscht nicht gut; der Austausch von den Treibriemen dürfte nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

AUF JEDEN FALL SIND TREIBRIEMEN UND DICHTUNGEN DIE MEISTEN VERSCHLEISSTEILE.

ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DAS GERÄT ENMAL IM JAHR VON FACHPERSONAL KONTROLLIERT IST.

MACHINE POUR FOUETTER LA CREME POLO 3 - POLO 6**Avertissements généraux**

L'appareil auquel la présente notice d'emploi se réfère, est construit conformément aux requises par les Directives: "Basse Tension" **73/23/CEE**. La vérification a été effectuée suivant la norme **EN60335-1** "Sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaires"; **EN60335-2-24**; Compatibilité électromagnétique **EN55104**; **EN55014**; **IEC1000-4-2**; **IEC1000-4-4**; **IEC1000-4-5**; **IEC1000-4-11**; **ENV 50141**.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément aux présentes instructions.

L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet et ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu. En outre, une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler la machine par des techniciens qualifiés.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié.

En ce qui concerne l'élimination de l'emballage, nous vous recommandons de le faire conformément aux prescriptions en vigueur.

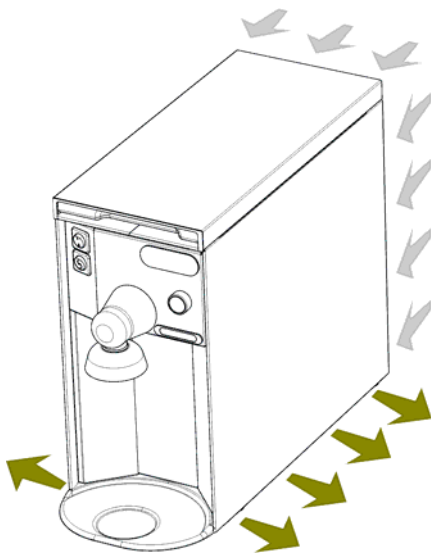
Les données techniques sont indiquées sur la plaquette "4" (fig.1) qui est appliquée à l'extérieur du côté.

Pendant l'installation, vous devez observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Dispositions légales en vigueur sur cette matière;
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Prescriptions et normes de la compagnie de l'électricité;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.



Le constructeur décline toutes responsabilités en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'un entretien incorrect et de la non-observation des prescriptions de sécurité!

Aération

La machine doit fonctionner dans un milieu où la température est comprise entre 16 et 32°C. La libre circulation de l'air ne doit pas être entravée le long de la marge de la tête postérieure de la machine et dans les espaces compris entre les pieds et le plan d'appui.

Connexion électrique

Avant de procéder à la connexion, vous devez comparer les données de l'appareil (voir la plaquette) avec celles du secteur.

L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.

L'installateur doit effectuer la connexion après avoir interposé un interrupteur principal, qui doit interrompre l'alimentation électrique de manière omnipolaire.

L'ouverture minimum entre les contacts doit être d'au moins 3 mm par pôle. Le dispositif d'interruption doit être facilement accessible.

Le câble ne doit pas se trouver à côté de sources de chaleur ou dans un emplacement ayant une température supérieure à 50 °C. Si vous devez changer le câble d'alimentation, suivre le schéma électrique joint à l'appareil. Le câble d'alimentation ne devra pas avoir de caractéristiques inférieures à HO5 VVF et devra avoir une section minimum de 3 × 1,5 mm². Cette opération devra être réalisée par un technicien spécialisé.

Allumage

L'appareil doit être allumé 8 heures avant de utiliser.

Agir sur l'interrupteur placé en amont de l'appareil.

Agir sur l'interrupteur "1" (fig. 1); le voyant vert s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Avant de débiter le produit, il faut s'assurer que le thermomètre "7" (fig. 1) soit à 6 °C.

Attention!

Ne pas utiliser de la crème qui a été congelée

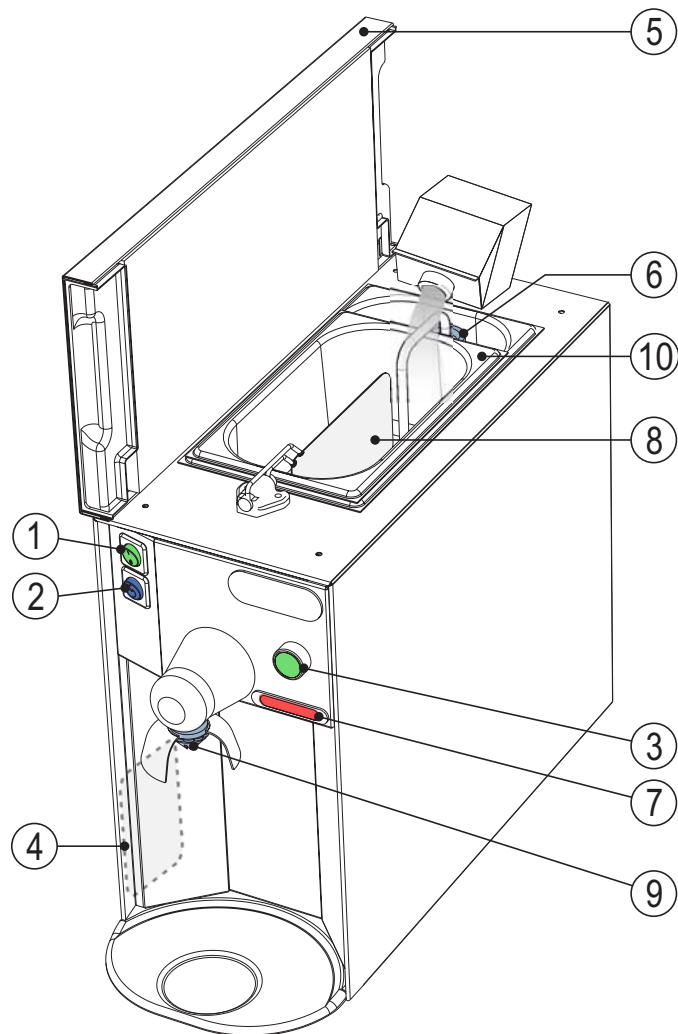


Fig.1

HOMOGENEISATEUR CREME LIQUIDE

Utiliser une crème liquide contenant environ 30% de matières grasses. Verser dans le bac "10" (fig. 1-2) la crème liquide **sans grumeaux** ayant une température de 1° à 4°C.

Introduire la palette "8" (fig. 2) dans le joint "11" (fig. 2), allumer l'interrupteur "2" (fig. 1) qui met en mouvement cette palette: on évite de cette façon que le matières grasses se séparent du liquide et aussi, la stratification de la température de la crème liquide.

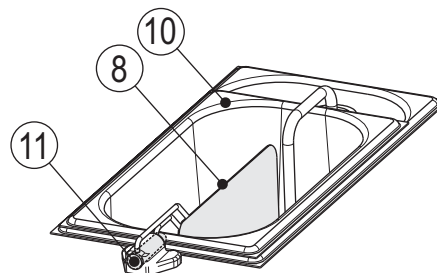


Fig. 2

DISTRIBUTION CREME CHANTILLY

Positionner initialement le régulateur "6" (fig. 3) comme sur le schéma. Le crème chantilly sort du gicleur décorateur "9" (fig. 1) lorsque le poussoir "3" (fig. 1) de distribution est pressé.

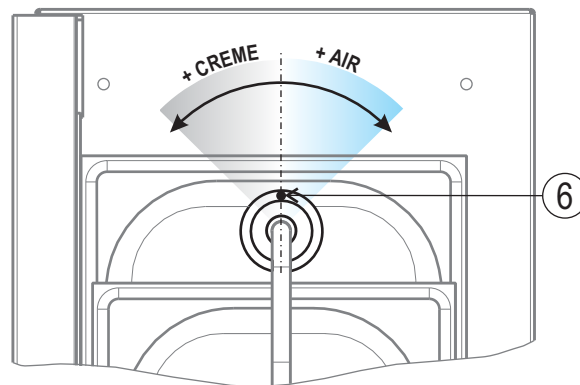


Fig. 3

EN CASE DE NON DISTRIBUTION A LA MISE EN MARCHE

Contrôler que la poignée de blocage "D" (fig. 4) soit bien vissée!
Au cas où d'ici environ 20 secondes de fonctionnement du poussoir "3" (fig. 1) il n'y ait pas de distribution, verser dans l'entonnoir distributeur approprié "6" (fig. 1) une petite cuillère de crème liquide. La machine produit un mélange air-crème avec un rapport enregistrable en manoeuvrant le régulateur "6" (fig. 3) comme indiquent les flèches: la rotation dans le sens des aiguilles d'une montre réduit le liquide dans le mélange distribué et l'enrichit en air.

Extinction

Agir sur l'interrupteur "1" (fig. 1), le voyant vert s'éteindra pour indiquer que l'appareil n'est plus sous tension.

Débrancher l'interrupteur électrique installé en amont de l'appareil.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, car des infiltrations dans les composants électriques pourraient compromettre le bon fonctionnement de l'appareil de même que les systèmes de sécurité!

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Laver périodiquement, en fonction de l'usage, les pièces en contact avec la crème qui sont extractibles manuellement en bloc de la machine. Les différents joints peuvent rester dans leurs emplacements respectifs.

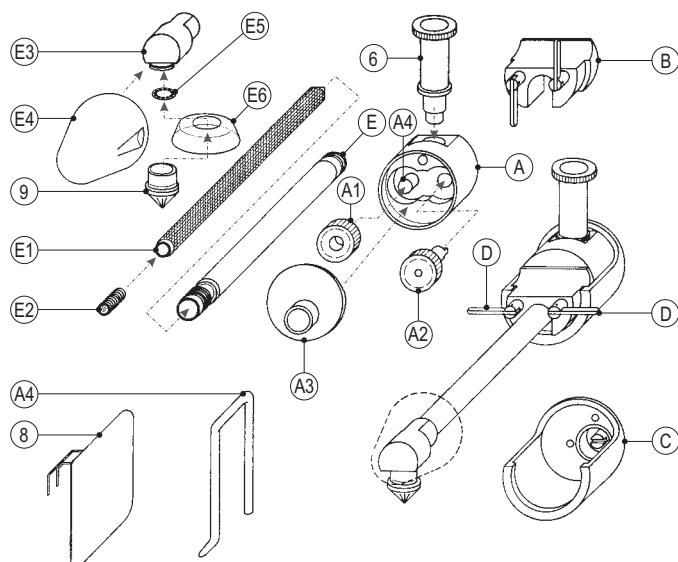


Fig.4

LAVAGE RAPIDE SANS DEMONTAGE

Presser l'interrupteur général "1" (fig. 1) led vert allumé, placer un récipient sur le plateau, ôter le tube d'aspiration "A4" (fig. 4), presser le poussoir de distribution "3" (fig. 1) en versant du liquide détergent tiède dans l'entonnoir du régleur "6" (fig. 1).

MONTAGE, DEMONTAGE DE LA POMPE

Voyez fig. 4. Le mélangeur "E1", avec l'extrémité conique tournée vers la pompe, doit être inséré dans le conduit "E" et le ressort "E2" dans le trou du mélangeur. En vissant de distribution "E3" sur le conduit "E" et orientant la sortie vers le bas, introduire horizontalement la coiffe "E4" et, du fond vers le haut le plat de distribution "E5", la coiffe "E6" et le gicleur "9" en le faisant tourner sur lui-même. Le conduit "E" se libère si l'on desserre d'un quart de tour les deux vis "D" et en sortant vers le haut le châssis "B". On peut sortir la pompe "A" horizontalement et vers le haut, pour détacher la coque "A3" insérer à son centre le conduit "E" qui facilite le déplacement. **Le remontage s'effectue de la même façon en sens inverse.** Après avoir monté le corps "A" faire tourner le pignon "A2" à main afin de l'insérer dans traction "C"; puis insérer la couronne dentée "A1" et la couque "A3" sur le joint "A4" de repère. Bloquer la vis "D" avec la seule pression des doigts.

En cas de panne

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants, qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension, par de la poussière et/ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

Si vous pensez que votre appareil fonctionne anormalement, éteindre l'appareil, couper le courant et avvertir le service après-vente autorisé.

Entretien



Outre le nettoyage normal, les appareils ne nécessitent pas d'entretien particulier. Une fois par an, nous vous conseillons de faire contrôler l'appareil par un centre de service après-vente. Dans ce but, nous vous recommandons de stipuler un contrat d'entretien.

Écologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie, il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol

- Polypropylène: feuillets
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature. Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Rendre l'appareil inutilisable en enlevant le câble d'alimentation.

Le constructeur décline toutes responsabilités en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'un entretien incorrect et de la non observation des prescriptions de sécurité !

INDICATIONS ET/OU CONSEILS POUR L'UTILISATION ET LA MAINTENANCE

- Lire attentivement le mode d'emploi de l'équipement.
- L'appareil doit être allumé 8 heures avant la distribution de la crème fouettée.
- Toujours bien nettoyer la machine à la fin du cycle de travail.
Après chaque utilisation (mieux si en fin de journée) démonter et nettoyer les pièces avec du détergent pour vaisselle et de l'eau chaude.
NB: il n'est pas nécessaire d'enlever les joints de leur siège.
Rincer les pièces avec de l'eau froide, les sécher et les remonter.
Visser les vis d'ajustement de la pompe manuellement "sans forcer".
Avant de réutiliser la machine à crème fouettée vérifier que la température dans la chambre, indiquée par le thermomètre, soit inférieure ou égale à 6°C. L'homogénéité de la basse température de toutes les pièces est à la base du bon fonctionnement de la machine à crème fouettée.
- Introduire de la crème liquide (minimum 30% de graisses) à température de conservation de 4°C. Elle ne doit pas présenter des grumeaux ou avoir été congelée. Ne pas ajouter ou mélanger du sucre avec la crème puisque les grumeaux pourraient abîmer pour toujours les pièces de la pompe.
- Dans le cas où la distribution de la crème fouettée ne se déclenche pas après 3 essais de 20 secondes chaque un, verser 1 ou 2 petites cuillères de crème liquide dans l'entonnoir du régulateur du mélange crème-air (là où le tube pêcheur en inox entre dans la pompe).

EN CAS DE NON DISTRIBUTION DE LA CREME EFFECTUER LES VERIFICATIONS SUIVANTES :

- La crème utilisée doit être fraîche, de bonne qualité avec au moins le 30% des graisses, elle ne doit pas présenter des grumeaux ou avoir été congelée.
- La température de la chambre à plein régime ne doit pas aller au delà de 6~8°C. Si l'équipement n'atteint pas la température de régime après 8 heures à partir de l'allumage, il faut intervenir sur le circuit réfrigérant: cette opération doit être faite seulement par un personnel qualifié.
 - Les joints, indiqués sur la plaquette, doivent tous être présents, montés adéquatement dans leur siège, dans un bon état, sans crêpes ou déchirements. Pour une bonne maintenance de la machine on conseille de substituer périodiquement les joints avec le KIT approprié.
 - Dans le cas où la pompe ne tourne pas suffisamment vérifier que:
 1. Les engrenages soient parfaitement montés sur la pompe. Pour un ultérieur contrôle, les engrenages de la pompe, normalement montés à l'extérieur de la machine, doivent pouvoir librement tourner à main.
 2. Les pièces du corps de la pompe et les engrenages n'ont pas été heurtés ou déformés; les substituer à l'occasion.
 3. La courroie de transmission à l'intérieur du panneau postérieur ne glisse pas. Pour cette opération doit intervenir seulement un personnel autorisé.

ON CONSEILLE D'EFFECTUER DES MAINTENANCES PÉRIODIQUES SUR LA MACHINE; LA COURROIE ET LES JOINTS ÉTANT LES PIÈCES PLUS SENSIBLES À L'USURE.

BATIDORA POLO 3 - POLO 6

Advertencias generales

El aparato, al que se refiere, el presente manual de instrucciones, está construido en conformidad con los requisitos de la disposición: **73/23/CEE** "Baja Tensión". La verificación ha sido efectuada en conformidad a las normas **EN60335-1** "Seguridad de aparatos eléctricos de uso domestico y similares", **EN60335-2-24**, Compatibilidad electromagnética **EN55104**, **EN55014**, **IEC1000-4-2**, **IEC1000-4-4**, **IEC1000-4-5**, **IEC1000-4-11**, **ENV50141**.

Este equipo esta concebido únicamente para subir la nata, cualquier otro tipo de utilización debe considerarse inapropiada; está destinado solo a uso profesional por parte de un personal calificado. El aparato debe ser usado exclusivamente bajo vigilancia. También se aconseja, un control anual de parte de profesionales calificados. Desactivar el equipo en caso de avería o mal funcionamiento.

Quitar el embalaje del aparato, quitar la película protectora y, si necesario, eliminar las trazas de goma con la ayuda de un solvente adecuado. Se aconseja de eliminar el embalaje según las prescripciones en vigor.

Los datos técnicos se toman de la placa características "4" (Fig. 1) situada al exterior del costado.

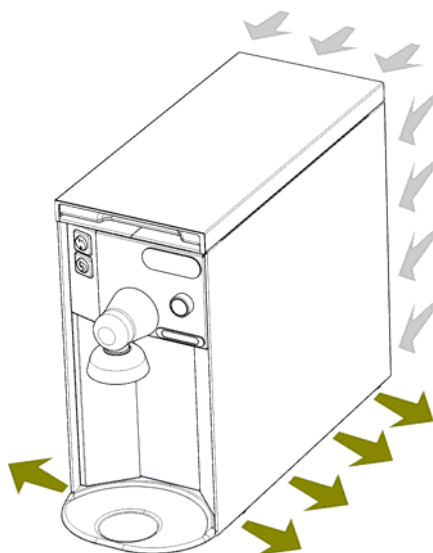
Durante la instalación se deben observar y respetar todas las normas en vigor como:

- Normas de Ley vigentes en la materia;
- Normas regionales y /o locales como reglamento edilicio;
- Leyes y normas de la empresa que distribuye la energía eléctrica;
- Normas sobre la prevención de accidentes en vigor;
- Leyes antincendio;
- Normas relativas CEI.



La conexión, instalación y la manutención del equipo deben ser efectuados por un personal calificado según las normas y leyes en vigor en el país, en conformidad con las presentes instrucciones.

Aeración



La máquina debe funcionar en lugares donde la temperatura esté situada entre los 16° y 32° C. No se debe impedir la libre circulación del aire a lo largo del margen de la culata posterior de la máquina y en los espacios entre las patas y el banco de apoyo.

Conexión a la red

Antes de proceder a la conexión de deben ver los datos relativos a las predisposiciones del equipo (etiqueta de las características) con distribución en el lugar.

El aparato viene acompañado de un cable de alimentación; el instalador debe hacer la conexión con la previa interposición de un interruptor principal, que tiene que interrumpir la distribución de energía en modo omnipolar. Los contactos en apertura deben respetar una distancia entre ellos de por lo menos 3 mm por polo.

El dispositivo de interrupción debe ser fácilmente accesible.

No debe ser colocado cerca de fuentes de calor y el ambiente que lo rodea no debe superar la temperatura de 50°C. Si se tiene que replazar el cable de alimentación seguir las indicaciones del esquema eléctrico que acompaña el aparato. El cable de alimentación no tendrá que presentar características inferiores a H05 VVF y tendrá que tener una sección mínima de 1,5 mm² × 3.

Esta operación tiene que ser hecha por un técnico especializado.

Encendido

- Prender el equipo 8 horas antes de la utilización
- Activar el interruptor colocado detrás del equipo.
- Activar el interruptor "1" (fig. 1); el encendido de la lámpara piloto verde indica la presencia di tensión.
- Antes de distribuir el producto asegurarse que el termómetro "7" (fig. 1) haya alcanzado la temperatura de al menos 6°C.

Cuidado!

No utilizar nata líquida que haya sido congelada

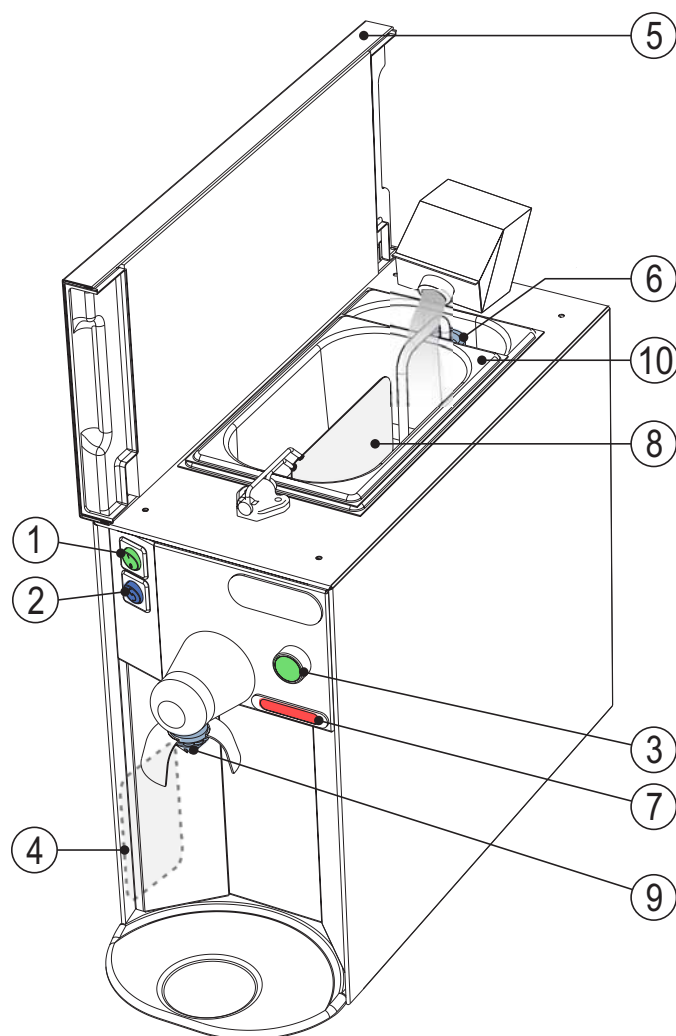


Fig.1

APARATO PARA HOMOGENEIZAR LA NATA LIQUIDA

Usar nata líquida con mas o menos el 30% de grasa. Echar en la cubeta "10" (fig. 1-2) nata líquida **sin grumos** con temperatura entre 1° y 4°C.

Colocar la paleta "8" (fig. 2) en el junto "11" (fig. 2), prender el interruptor "2" (fig. 1) que hace oscilar esa paleta, así se impide la separación de la grasa con el líquido y la estratificación de la temperatura de la nata líquida.

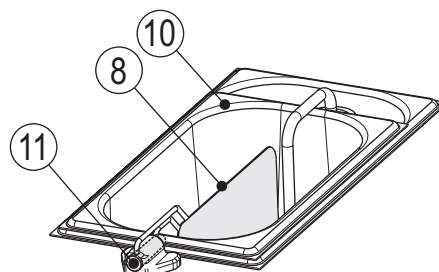


Fig. 2

DISTRIBUCIÓN DE LA NATA MONTADA

Posicionar inicialmente el regulador "6" (fig. 3) como en la figura. La nata montada sale de la tobera "9" (fig. 1) cuando se aprieta el interruptor de distribución "3" (fig. 1).

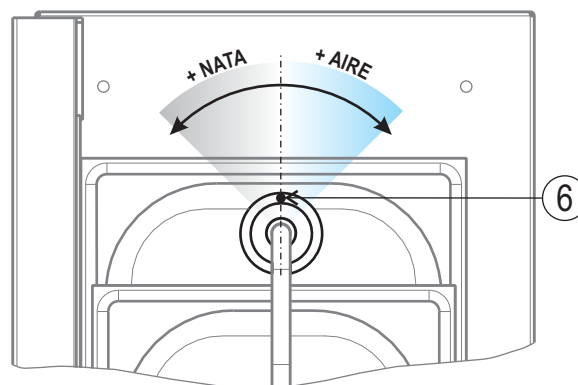


Fig. 3

AUSENCIA DE DISTRIBUCION A LA INICIACION

Controlar que los tornillos de bloqueo "D" (fig. 4) estén bien ajustados. Si alrededor de 20 segundos desde el accionamiento del interruptor "3" (fig. 1) la distribución no se efectúa, echar en el embudo especial "6" (fig. 1) una cucharita de nata líquida. La máquina produce una mezcla aire-nata con un coeficiente registrable dando vuelta al regulador "6" (fig. 3) como indican las flechas: la rotación en sentido horario reduce el líquido en la mezcla distribuida y la enriquece de aire.

Apagar

Desactivar el interruptor "1" (fig. 1), el apagamiento de la lámpara verde indica la interrupción de la alimentación.

Desconectar el interruptor eléctrico instalado detrás del equipo.

No lavar el equipo con chorros de agua, porque eventuales infiltraciones en los componentes eléctricos podrían perjudicar el normal funcionamiento del equipo y de los sistemas de seguridad!

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

Lavar periódicamente, en base a la utilización las piezas con contacto con la nata, todos extraíbles de la máquina. Los diferentes empaquetamientos pueden quedarse siempre en sus respectivos asientos.

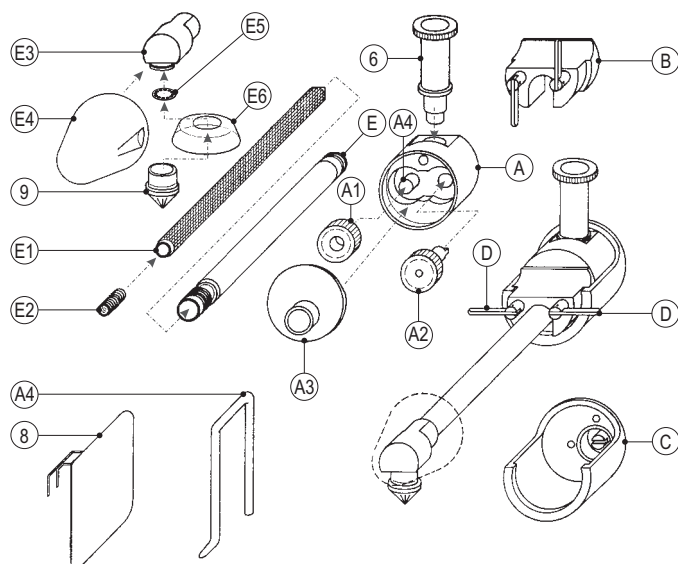


Fig.4

LAVADO RAPIDO SIN DESMONTAJE

Apretar el interruptor general "1" (fig. 1) led verde prendido, colocar un recipiente sobre el platillo, sacar el tubo "A4" (fig. 4), apretar el interruptor de distribución "3" (fig. 1) echando liquido detergente tibio en el embudo del regulador "6" (fig. 1).

MONTAJE, DESARME DEL GRUPO BOMBA

Ver fig. 4. el mezclador "E1", con la extremidad cónica puesta hacia la bomba, debe ser introducido en el conducto "E" y el resorte "E2" en la apertura del foro del mismo mezclador. Enroscar la válvula de distribución "E3" sobre en conducto "E" orientando la salida hacia abajo, introducir horizontalmente la cofia "E4" y, de abajo para arriba, el platillo "E5", la cofia "E6" y la tobera decoradora "9" dando vueltas sobre si. El conducto "E" se libera aflojando de un cuarto de vuelta los dos tornillos "D" y sacando hacia arriba el estribo "B". La bomba "A" es ahora libre de ser quitada horizontalmente y luego hacia arriba; para sacar el casco "A3" poner en su asiento el conducto "E" el cual facilita la remoción. **El montaje se hace con al contrario del desmontaje.** Después de haber armado el cuerpo "A" hacer dar vuelta a mano el piñón "A2" para conectarlo en el remolque "C"; introducir la corona con dientes "A1" y el casco "A3" entornándolo antes con el nicho al perno "A4" de referencia. Bloquear los tornillos con grillete "D" solo con la presión de los dedos.

Comportamiento en caso de averías

Las averías no siempre dependen de la cualidad de los componentes que en nuestro caso son de optima confección, pero pueden ser causadas por cambios de tensión, de polvo y o suciedad que penetra en los componentes funcionales. En cualquier caso en el que se sospeche un funcionamiento anormal desconectar siempre la alimentación eléctrica y avisar el servicio de asistencia autorizado.

Manutención



El equipo no necesita mantenencias especiales además de una limpieza normal; de todas maneras se aconseja un control anual de parte del centro de asistencia y para este propósito se aconseja la estipulación de un contrato de manutención.

Ecología y ambiente

Nuestros equipos están estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener prestaciones y rendimiento elevados. De todas maneras, para refrenar los consumos energéticos, se aconseja de evitar la utilización del equipo por largo tiempo en vacío o en condiciones que comprometan el máximo rendimiento. Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el ambiente. Pueden ser conservados sin peligro o ser quemados en un especial estructura de combustión de basura. Los componentes en material plástico sujetos a eventual eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película externa del embalaje y /o película pluribol.
- Polipropileno: reggette
- Poli estireno dilatado: angular, lastra y cubos de protección.

Al final del ciclo de vida del producto, evitar que el equipo se pierda en el ambiente.

Nuestros equipos están hechos con materiales metálicos (acero inox, fiero, chapa aluminada, etc.) en porcentaje superior al 90% y entonces es posible un reciclaje de estos materiales, por medio de estructuras tradicionales de recuperación, en el respeto de las normativas vigentes en el propio país.

Para que el equipo se vuelva inutilizable en su eliminación quitar el cable.

El constructor declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por instalación errada, impropia manutención y falta de respeto de las medidas de seguridad!

SUGERENCIAS Y/O CONSEJOS PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

- Leer atentamente la libreta de instrucciones junta al aparato
- El aparato tiene que ser puesto en marcha 8 horas antes el uso.
- Limpiar siempre el aparato al final del uso.
Depùs cada uso, (o tambièn al final del dia) desarmar y limpiar los componentes con el detergente para vajilla y agua caliente.
NB: no es necesario quitar las empaquetaduras de sus asientos.
Enjuagar los componentes con agua fría, secarlos y reensamblarlos.
Atornillar los tornillos de la pompa, "sin forzar".
Antes que utilizar otra vez el aparato, asegurarse que la temperatura en la càmara, indicada por el termometro, es menor o igual a 6°C. La homogeneidad de la baja temperatura de todo los componentes es fundamental para el perfecto funcionamiento del aparato.
- Introducir la nata liquida (con un mìnimo de 30% de grasas) a una temperatura de conservación de 4°C. La nata tiene que ser sin grumos y no debe ser helada. No mezclar el azucar con la nata porquè los grànulos podrian ruinar irremediabilmente los componentes de la pompa.
- Si acaso el suministro de la nata montada no ocurre después de 3 intentos de 20 segundos cada uno, echar 1 o 2 cucharitas de nata liquida en el embudo del regulador de la mezcla nata-aire (donde el caño en inox entra en la pompa).

EN CASO DE QUE LA NATA NO SEA SUMINISTRADA, EFECTUAR LAS SIGUIENTES VERIFICACIONES :

- La nata utilizada tiene que ser fría, de buena calidad, con al menos 30% de grasas, no debe contener grumos o ser helada.
- La temperatura en régimen de la càmara no debe superar los 6~8°C. Si el aparato no alcanza la temperatura de régimen después 8 horas desde la puesta en marcha, tiene que intervenir en el circuito frigorífico. Esta operación necesita la intervención de una persona cualificada.
- Las empaquetaduras, indicadas en el dibujo, tienen que estar todas presentes en sus asientos, en buenas condiciones, sin grietas o desgarros, y montadas adecuadamente; para un perfecto mantenimiento del aparato, aconsejamos de replazar el kit de empaquetaduras periodicamente.
- Si acaso la pompa no gira suficiente, asegurarse de que:
 1. los engranaje estàn montados perfectamente en la pompa. Para una ulterior verificación, los engranaje de la pompa, generalmente ensamblados externamente al aparato, tienen que poder girar libremente a mano.
 2. Los componentes del cuerpo pompa y los engranaje no tengan que haber sufrido golpes o deformaciones; en este caso, disponer para sus reemplazo.
 3. La correa de transmisión locada dentro del panel posterior no patine. Esta operación necesita la intervención de una persona cualificada.

ACONSEJAMOS QUE EFECTUE MANUTENCIONES CONSTANTES DEL APARATO .SOBRE TODO ,LA CORREA Y LAS EMPAQUETADURAS SON LOS COMPONENTES MÀS SUJETOS A DESGASTE .
